

Limoncello allá Francesca

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Voda 5 l
- Alkohol 1 ks
- Cukr 1200 g
- Bio citrón 10 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 10

Postup:

Velké bio citrony důkladně umyjeme v teplé vodě, kartáčkem je zbavíme veškerých nečistot.

Škrabkou na brambory oloupeme jen žlutou kůru, dáme si pozor, neboť bílý povrch citronu je velmi hořký. Oloupanou žlutou kůrku na prkýnku nakrájíme na slabé proužky.

Do skleněné nádoby naložíme se 750 ml čistého alkoholu nakrájené citronové proužky a skleněnou nádobu uzavřeme. Nádobu uložíme do suchého a tmavého místa na jedem měsíc.

Po jednom měsíci dáme vařit vodu s cukrem. Mícháme, dokud se cukr zcela nerozpustí. Odendáme a necháme vychladnout. Do cukrového sirupu přidáme zbytek alkoholu (250 ml), vlijeme do skleněné nádoby s citronovými kůrami a sklenici opět uzavřeme. Necháme opět na suchém a tmavém místě dalších 40 dní.

Po 40 dnech limoncello profiltrujeme, nalijeme do lahví a uložíme do mrazáku.

Limoncello alla Franceska můžeme ihned ochutnávat.

Doporučuji použít vysoce kvalitní alkohol, neboť limoncello se uchovává v mrazáku a s kvalitním alkoholem nezamrzne.